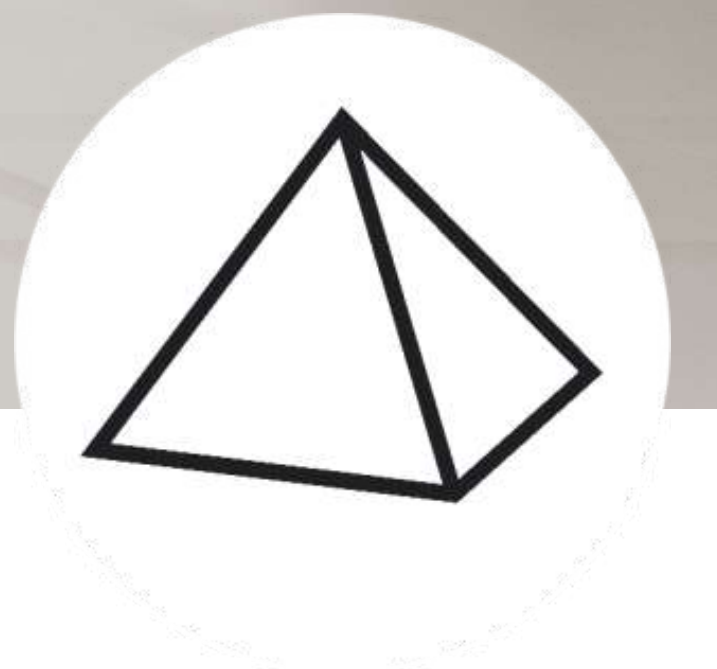




HOCHZEIT IN DER PYRAMIDE MAINZ



EURE HOCHZEIT IN DER PYRAMIDE

Die Pyramide bietet für eure Hochzeitsfeier ein rundum sorgloses Gesamtpaket aus Location, Catering und Party. Euer Tag beginnt mit einem Sektempfang, gefolgt von einem 4-Gänge-Live-Cooking-Bufferet, zu dem ausgewählte regionale Weine am Tisch serviert werden.

Nach dem Dinner erwartet euch eine offene Bar sowie Musik unseres DJs. Auf der Tanzfläche könnt ihr gemeinsam mit euren Gästen bis in die Nacht hinein feiern und euren Hochzeitstag perfekt ausklingen lassen.

Der Preis pro Person beträgt **169,00€ brutto** (inkl. MwSt.). Auf Wunsch könnt ihr das Getränkeangebot um Cocktails, Aperitifs und Longdrinks erweitern.



GETRÄNKE



SOFTDRINKS & SÄFTE

Selters Wasser

Naturell, Classic

Softdrinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite

Granini Säfte

Apfel, Orange, Maracuja

Thomas Henry

Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry,
Bitter Lemon, Spicy Ginger Beer

BIERE

Bitburger Pils (vom Fass)

Heineken Pils

Gösser Naturradler

Bitburger 0,0%

Franziskaner Hefeweizen (vom Fass)

Franziskaner Hefeweizen (alkoholfrei)

Corona

Desperados

HEIßGETRÄNKE

Espresso

Doppelter Espresso

Caffé Crema

Cappuccino

Latte Macchiato

Tee

Pfefferminze, Green Tea, Earl Grey,
Kräuter Pur, Ägyptischer Granatapfel,
Toskanischer Pfirsich

WEIßWEIN Weingut der Stadt Mainz

Rhein Riesling Classic

Grauer Burgunder

Weinschorle

ROSÉWEIN Weingut Braunewell, Rheinhessen

Summer Rosé

ROTWEIN Weingut Campo Viejo, Rioja

Tempranillo

APÉRITIVS

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

Sarti Spritz

+12,50 € p.P.

LONGDRINKS

Smirnoff Vodka Lemon

Smirnoff Vodka Red Bull

Bombay Gin Tonic

Havana Rum Cola

Jack Daniel's Cola

+12,50 € p.P.

COCKTAILS

Moscow Mule

Cuba Libre

Mojito

Caipirinha

Tequila Sunrise

Ipanema (alkoholfrei)

Virgin Sunrise (alkoholfrei)

MENÜVORSCHLAG

LIVE-COOKING-BUFFET

VORSPEISEN:

Am Tisch - Spargelrahmsuppe aus der Milchkanne, mit:

- marinierten Shrimps
- frischer Kresse
- Croutons, verschiedenen Baguettes

Am Buffet - Frühlingssalat mit Balsamicodressing, und:

- frischen Kräutern
- geröstete Sonnenblumenkernen
- Croutons, verschiedenen Baguettes

HAUPTGERICHTE:

Aus dem Ofen

- Gegrillte Poulardenbrust und -keule vom heimischen Bauernhof auf Zitronenecken, Rosmarin und Karotten

Option I (zzgl. 3,00€ brutto)

- mit Buntbarschfilet auf Zitronenecken, Rosmarin und Karotten

Von der Grillplatte

- Landschweinerücken am Stück zart rosa gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter und Thymiansoße

Alternative II (zzgl. 5,00€ brutto)

- Zart rosa gebratenes Roastbeef am Stück, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter und Thymiansoße

Aus dem Parmesanrad

Hausgemachte Nudeln, mit:

- frischem Gemüse
- Knoblauchöl, Peperoni, frischem Basilikum, Cherrytomaten, Tomatensoße
- verschiedenen Pestos

DESSERT:

Frisch gebackene Crêpes mit:

- hausgemachtem Rahmeis und frischem Obst
- Karamell-, Schoko-, Fruchtsoße
- Zimt-Zucker, Puderzucker



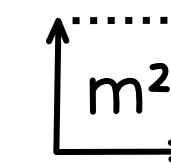
Saal **PANORAMA**

06131 6340630

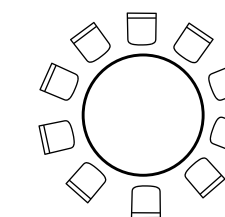
anfrage@pyramidemainz.de



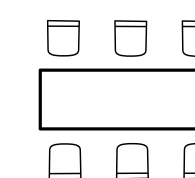
Das „**PANORAMA**“ ist ein vollverglaster Saal mit traumhaftem Blick in den Taunus, perfekt für den schönsten Tag im Leben. Das Cabrio-Schiebedach sorgt für ein unvergleichliches Open-Air-Gefühl, während Skybar und Tanzfläche Raum für unvergessliche Momente schaffen.



FLÄCHE
250M²



GALA
50-90 PERSONEN



BANKETT
50-150 PERSONEN